

使い方のコツ

最初にお使いになる時は…

最初のご使用時、または久しぶりにお使いになる時は、通常のようにコーヒーを抽出することによって、水管を慣れさせます。適切なコーヒー粉を入れたポルタフィルターをセットした状態で、これを2、3度繰り返してください。

温かくリッチなエスプレッソを抽出するためには…

常に最初にコーヒーを抽出する前には、本体を温めてください。レバー・バルブ（G）を水平方向にした状態で、カミラをコンロに置き、カップを抽出口の下にセットします。強火で10～15秒熱します。

連続して抽出するためには…

連続してコーヒーを抽出するためには、水道水に浸して都度ボイラーを冷やしてください。

注意！：レバー・バルブ（G）を必ず垂直方向にしてからこの作業を行ってください。

メンテナンス

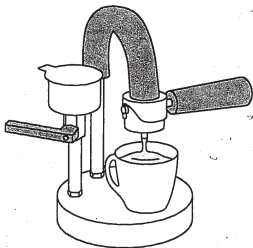
・常に、カミラの全てのパーツ（特にガスケット）が破損・劣化していないか確認してください。

・本体外側は家庭用食器用洗剤を使って洗浄してください。

・ガスケット設置箇所は常に綺麗にしてください。

・ボイラー内に付く水垢を定期的に除去することをお勧めします。方法としては、適量の酢（2カップ）を、水タンクを通してボイラー内に注ぎ入れます。5～6時間後、レバー・バルブ（G）を水平方向に回し、カミラを逆さまにして酢を排出します。その後、最初の使用時と同じ手順をして完了です。

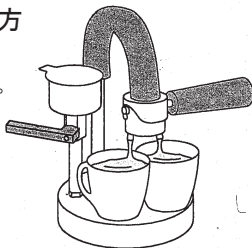
・スペアパーツはカミラ純正のもののみをお使いください。



1カップ用ポルタフィルター

2カップ用ポルタフィルターの使い方

2カップ用ポルタフィルターを使うと、同時に2杯のコーヒーを抽出することができます。もしくは、ダブルサイズのコーヒー1杯として抽出することもできます。抽出の手順は1カップ用の時と同様ですが、タンク満水まで注いでください。



2カップ用ポルタフィルター

！安全にお使い頂くために

カミラコーヒーメーカーは家庭での使用を目的にデザインされています。業務用での使用、またこの説明書の内容以外での使用方法による事象については、メーカーは責任を負うことができず、また保証対象外となりますのでご注意ください。

カミラは、知覚的・精神的にまだ成熟していない方や、十分な経験や知識がない方（お子様など）のみで使用しないでください。必ず、その方の安全に責任を持つ方の指示・監督のもとお使いください。お子様はカミラで遊ばないでください。

【注意！】カミラは圧力器具です。火傷を防ぐため、下部タンクの圧を排出する前にポルタフィルター（E）を外さないでください。（使用方法⑭参照）

コーヒー抽出後にカミラから圧を排出する際、タンク（C）から熱いお湯が飛び出すのを防ぐため、レバー・バルブ（G）はゆっくりと回します。この時、タンクのフタ（B）は閉め、手を近づけないでください。

細かく挽きすぎたコーヒー豆を使用しないでください（エスプレッソマシン用のパウダー状は細かすぎます）。モカ（直火式コーヒーメーカー）用に挽かれた豆をご使用ください。

カミラには安全バルブ（I）が装備されています。フィルターに詰めたコーヒーが多すぎる、細かすぎる、または下部タンクの水が多すぎる、などの理由で圧力が高くなりすぎると、安全バルブから蒸気が出て警笛が鳴ります。正常に作動しなくなる恐れがありますので、安全バルブを改造しないでください。

カミラを持つ時は、常にハンドル（A）を握ってください。

カミラに不具合がある場合は、自ら修理しようせず、販売元または輸入元へご連絡ください。ご自身で修理した場合は保証対象外となります。

適正以上の長時間カミラを火元に置いて空焚きしてしまうと、ガスケットやその他非金属部品を傷める恐れがあります。

| 問題 | 原因 | 考えられる解決策 |
|-------------------------------|---|---|
| 水が水タンクからボイラーに入っていない。 | レバー・バルブ（G）が水平方向になっている。 空気がボイラーから排出されていない。 | レバー・バルブ（G）を垂直方向に回してください。 カミラを熱源に数秒間置いてください。 |
| コーヒーが抽出されない。 | レバー・バルブ（G）が垂直方向になっている。 ボイラー内に水が入っていない。 ポルタフィルターが詰まっている。 | レバー・バルブ（G）を水平方向に回してください。 ボイラーに水を入れてください。 ポルタフィルターを十分に綺麗にしてください。 |
| 水がポルタフィルターから溢れ出る | ガスケット（D）が劣化している。 ポルタフィルターの縁にコーヒー粉が残っている。 | ガスケットを交換してください。 縁を完全に綺麗にしてください。 |
| 安全バルブ（I）が鳴る、または安全バルブから蒸気が吹き出す | ポルタフィルターにコーヒー粉を強い力で詰め過ぎた。 ボイラー内に余分な水がある。 コーヒー粉の挽き目が細かすぎる。 | 適切な量のコーヒー粉を、強く詰めすぎずに使用してください。 水を減らしてください。 モカ（直火式コーヒーメーカー）用に挽かれた豆をご使用ください。 |
| 抽出されたコーヒーが薄すぎる | コーヒー粉が少なすぎる。 使用する水が多すぎる。 カミラが熱すぎる。 | 正しい量のコーヒーを詰めてください。 適正な量の水を使ってください。 レバー・バルブ（G）を垂直方向に回し、水道水でカミラを冷やしてください。 |
| コーヒーが2つのカップに均等に注がれない | カミラが傾いている。 | カミラを水平な場所に設置してください。 同じ量が入るカップに替えてください。 |
| 抽出されたコーヒーが味が強すぎる、濃すぎる、焦げた味がする | ポルタフィルター内のコーヒー粉が多すぎる。 使用する水が少なすぎる。 | 正しい量のコーヒーを詰めてください。 適正な量の水を使ってください。 |

保証につきまして… カミラはお買上げの日から1年間、製造上の欠陥に対して無料保証がされています。ただし、ガスケット、バルブ、レバー、ハンドル部などの付属品や消耗品は保証対象部位から一切外れます。

保証規定

1. 修理保証期間について…保証期間内の対象製品の修理は、正常な使用状態で故障した場合におきまして、無償保証とさせていただきます。その際は、商品、保証書を梱包の上、宅配便にて総輸入元・（株）ブランディングコーヒーまでお送りください。送料につきましては、弊社へお送り頂く際の送料はおお客様のご負担、修理完了後の商品返送時は弊社の負担とさせていただきます。修理には約6ヶ月要しますが、繁盛期には更に若干の期間を要する場合がございますのでご了承ください。修理期間中における代替品のお貸し出しは致しません。

2. 保証期間内の保証対象外事項…下記の場合には保証期間内でありましても保証対象外とさせていただきます。・火災・地震・水害・落雷、その他の天災地変及び公害による損壊・損傷。・落下や不当な取扱に起因する損壊・損傷。・不当改造、分解、部品の紛失や交換など、人為的な操作による損壊・損傷。・ご使用過程で生じるキズ・金属摩耗・ラバー部劣化などの変化。・本保証書必要事項記入欄に販売店名、お買上年月日の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。・本保証書の提示がない場合。

3. 本保証書は日本国内においてのみ有効です。

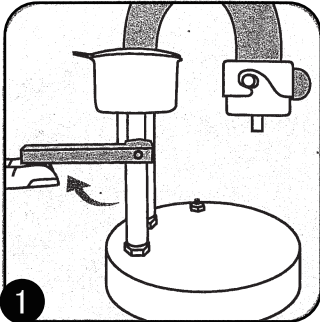
4. 本保証書は、明示した期間・条件のもとにおいて無償保証・交換をお約束するものであり、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

5. 修理期間中のお客様の不利益や損害に関しましては免責とさせていただきます。

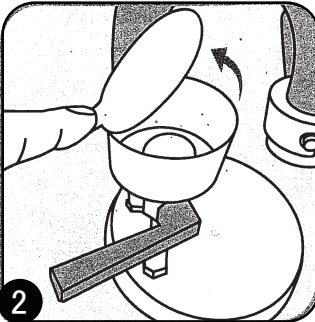
6. イタリア Kamira di Buscari Nazzareno 社で構造的に修理、補修ができないと判断されたお預品は、代替商品によって保証される場合があります。その際の修理期間に変更はありません。

| | |
|--------------------|---|
| お客様：ご住所（Address）:〒 | お買上げ日（The date of purchase） |
| ご氏名（Name）: | Tel: |
| 販売店：ご住所：〒 | 総販売元：株式会社ブランディングコーヒー 141-0021 東京都品川区上大崎 2-14-5 クリスタルタワー 4F Tel:03-5795-1701 |
| 店名： | Tel: |

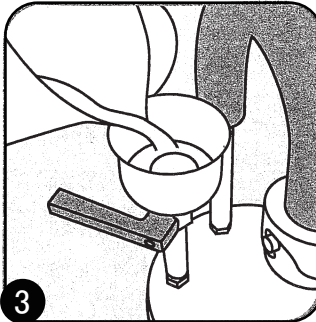
使い方の手順



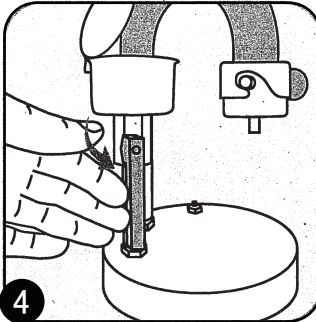
1 水タンク下部のレバー・バルブ（G）を水平方向にします。



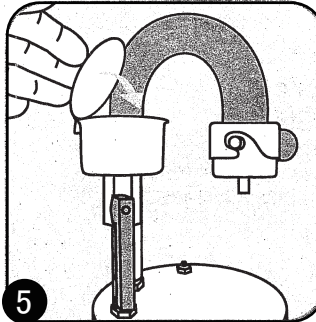
2 水タンクのフタ（B）を開けます。



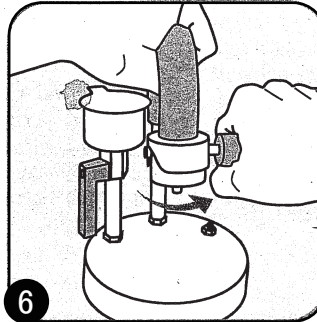
3 タンクに水を注ぎます。1杯用はタンク半分です。タンク満杯で2杯用となります。



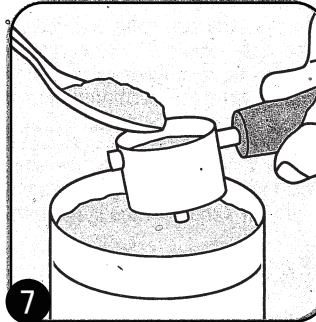
4 レバー・バルブ（G）を垂直方向に回し、水をボイラーに流し入れます。※



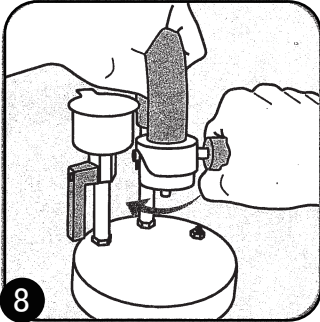
5 水タンクのフタ（B）を閉めます。



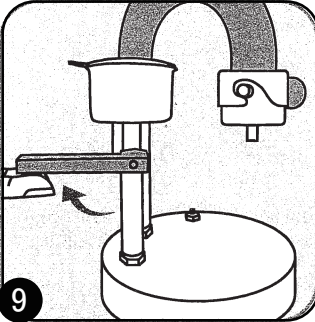
6 ポルタフィルター（E）を反時計回りにまわして取り外します。



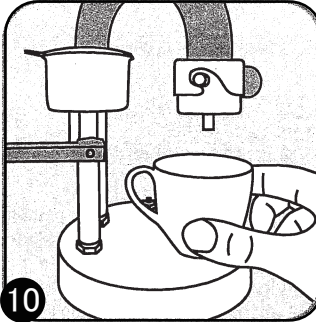
7 フィルターに適量のコーヒーを入れて軽く押さえます。縁に残った粉は綺麗に取り除きます。



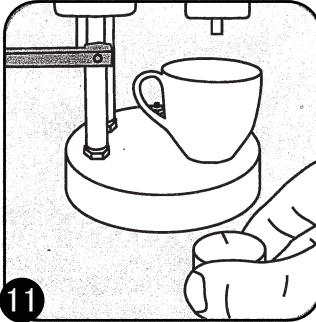
8 ポルタフィルターを時計回りに回してセットします。



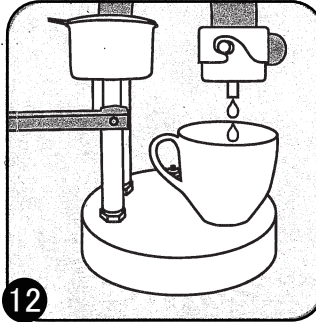
9 レバー・バルブを水平方向に戻します。



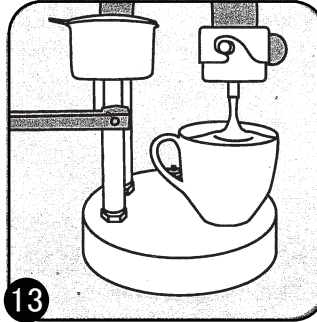
10 ボイラーの上にカップを置きます。



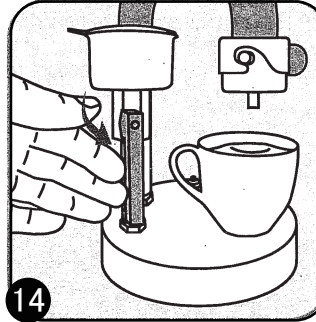
11 カミラをコンロの上に置いて点火します（火力は中火です）。



12 クリーム状のコーヒーが出て抽出が始まります。火力を強火にします。



13 コーヒーおよび細かい泡がカップの半分まで注がれたら火を止めます。コーヒーはそのまま抽出が続きます。



14 レバー・バルブをゆっくりと垂直方向へ回します。残りの圧力が排出され、抽出が止まります。

※水が排出されない場合は、カミラを熱源に数秒置いてください。

使い方のコツ

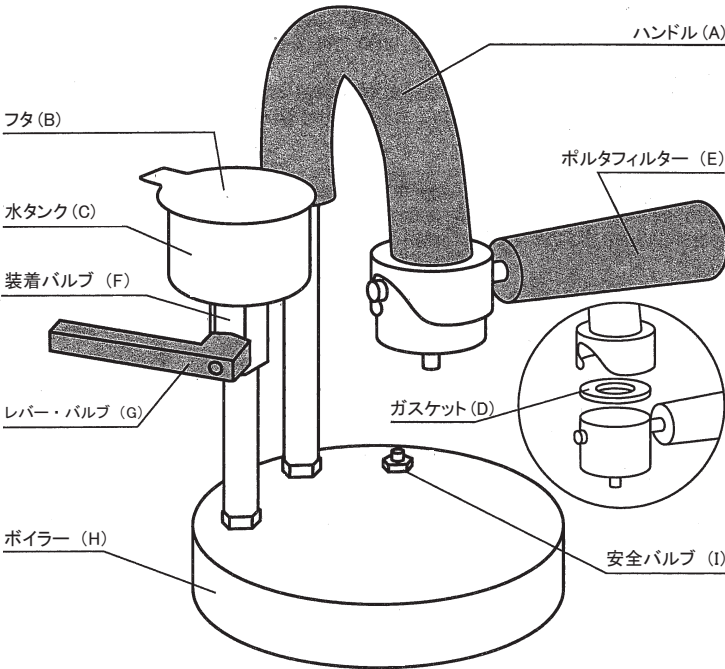
ミネラル含有量の少ない水をお使い下さい。ナチュラルウォーターが好ましいです。

ご使用後は余分な水をカミラから排出してください。水分が残っているとコーヒーの味わいに悪影響を及ぼす恐れがあります。

カミラ内の水を空にするには、レバー・バルブ（G）を垂直方向に回し、カミラ本体を逆さにしてください。

Kamira

The eco-friendly coffee machine for a creamy espresso



取扱説明書